

BROMATOLOGÍA

Título: Bromatólogo

Duración: 3 años

Planes vigentes:

Alcances del Título:

Interpretar el resultado de los análisis de alimentos a la luz del Código Alimentario Argentino y de toda otra legislación bromatológica vigente.

- Determinar la calidad y composición normal en productos alimenticios de origen vegetal, y animal y establecer los casos de fraude.
- Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afectan.
- Aplicar técnicas microbiológicas en los análisis de alimentos para determinar su aptitud y calidad.
- Colaborar en el control de los procesos de elaboración, almacenamiento y transporte de los productos alimenticios, bajo la supervisión de un profesional cuyo título posea competencia reservada según el régimen del artículo 43 de la LES N° 24521.
- Participar en la supervisión de los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, comercialización y expendio de productos alimenticios bajo la dirección de un profesional cuyo título posea competencia reservada según el régimen del artículo 43 de la LES N° 24521.

Perfil del Título:

- Conocer física, química y biológicamente las materias primas y los productos alimenticios.
- Muestrear, analizar, interpretar e informar resultados en los procesos empleados en la industrialización y conservación de los alimentos.
- Conocer sobre los procesos de la industria alimentaria y el impacto ambiental que estos ocasionan y sobre el tratamiento apropiado de sus efluentes.
- Conocer criterios de saneamiento, normas higiénicas sanitarias y seguridad industrial en la producción y comercialización de alimentos.
- Conocer los microorganismos utilizados en la transformación de materias primas en alimentos.
- Adquirir destrezas en el manejo del laboratorio.

- Conocer la Legislación Bromatológica Local, Nacional, e Internacional y Normas relacionadas.

Fundamentación y Objetivos de la creación de la carrera:

La industria alimentaria es de gran importancia en el medio; la producción de alimentos farináceos, cárnicos, bebidas y golosinas incorpora a la región artículos manufacturados con un considerable valor agregado. La instalación en la zona de Empresas de estas características condujo a la necesidad de implementar el control de materias primas y productos elaborados, a cargo de profesionales capacitados, tanto desde la parte empresarial, que debe producir según normas de calidad, como desde la gestión de control por parte de los organismos municipales y provinciales.

El conocimiento de la legislación alimentaria nacional e internacional es de importancia relevante en la formación del personal calificado responsable del control de alimentos, ya que además permite su acción efectiva en la sociedad.

La implementación de la carrera de Bromatólogo se vera facilitada por la existencia de la carrera de Ingeniería en Alimentos la cual cuenta con docente con formación adecuada y experiencia en el área alimenticia.

El objetivo de la creación de esta carrera es dar respuesta al medio para cubrir la necesidad de contar con técnicos capacitado en el área bromatológica. Simultáneamente se estaría ofreciendo una carrera de pre-grado con amplia salida laboral y de corta duración.

Malla curricular del plan de estudios actual:

Nº	Asignatura	Cuat	Correlatividades		Para rendir	C.H Semanal	C.H Total
			Regular	Aprobada	Aprobada		
PRIMER AÑO							
1	Matemática	1				7	105
2	Química General e Inorgánica	1				8	120
3	Biología	1				4	60
4	Física	2	1		1	7	105
5	Química Orgánica	2	2		2	6	90
6	Elementos de Computación	2	1		1	3	45
SEGUNDO AÑO							
7	Química Analítica General	1	5	2	5	6	90
8	Estadística	1	6	1	6	5	75
9	Química Biológica Elemental	1	3-5	2	3-5	6	90
10	Ingles	1				6	90
11	Microbiología de Alimentos	2	9	3	9	6	90
12	Química Analítica Instrumental	2	4-7	5	4-7	6	90

13	Materias Primas	2	9	3	9	6	90
TERCER AÑO							
14	Legislación	1	13	6	13	4	60
15	Manufactura de los Alimentos	1	11-13	8	11-13	8	120
16	Química y Bioquímica de Alimentos	1	9	5	9	6	90
17	Análisis de Alimentos	2	12-14	7-9	12-14	7	105
18	Saneamiento, Seguridad y Gestión Ambiental	2	14-15	4-10	14-15	3	45
19	Análisis Sensorial de Alimentos	2	12	8	17	3	45
20	Práctica Profesional						100